



École buissonnière

L'art de la vinification du vin nature

Depuis 1993 la coopérative de Longo maï «la Cabrery» au pied du Lubéron en Provence produit et vinifie sur place, constituant une gamme de vins natures rouges, blancs et rosés. Le vin nature est, aujourd'hui, la manifestation la plus visible d'une agriculture artisanale et autonome. C'est aussi un modèle économique alternatif, viable et durable.

Enfin, par sa conception plus libre et l'indépendance volontaire de ses acteurs, du vigneron au consommateur en passant par le caviste ou le restaurateur, le vin nature est au vin ce que l'utopie est à la société. Mais, en quoi consiste-il? D'abord, il y a des sols et des vignes sans engrais ni désherbants ou pesticides chimiques, qui donnent des fruits honnêtes, dont on extrait des jus inaltérés, lesquels, sous l'action de levures indigènes, se transforment naturellement en vin, qu'on mettra en bouteilles. Ce n'est pas une action magique, cela exige de l'attention, du travail, des caresses: mais des centaines, des milliers de vignerons-ne-s à travers le monde ont depuis longtemps démontré qu'on pouvait faire un vin différent et délicieux à partir de raisins bio. Depuis quelques temps, la Cabrery produit du vin nature, une étape de plus dans le long processus d'apprentissage et dans la recherche cohérente de la construction des alternatives, inscrite dans le réel et le présent. En fournissant la preuve de leurs viabilités, ce processus révèle les contradictions de l'ordre établi. Le vin nature s'oppose aux vins conventionnels ou traditionnels, qui reflètent,

eux, l'image d'une agriculture productiviste et destructrice. Ces vins sont bardés d'un arsenal potentiel d'une cinquantaine de produits œnologiques, sans oublier les résidus de pesticides (jusqu'à treize ou quatorze molécules différentes) qu'ils embarquent systématiquement. La Cabrery confectionne

ses vins uniquement avec du raisin, on pourrait même écrire sur les bouteilles, 100% jus de raisin. Alors, on travaille sans filets. On surveille de près chaque étape des fermentations, on est soigneux, on imagine les assemblages futurs, mais surtout on ne dirige rien, on observe, on essaye de comprendre,



L'heure de la mise en bouteille

on accompagne modestement la lente évolution du raisin pressé qui, en barriques ou en cuves, deviendra le vin que nous avons espéré.

Les vins natures ont tôt fait de nous surprendre. Ils peuvent être capricieux, on ne les force pas. Parfois, ils nous apprennent la patience. Si certains se font vite, d'autres peuvent décider de se mettre au repos, et évoluer tranquillement jusqu'au printemps suivant, c'est comme ça, il faut faire avec. En les dégustant, on peut être surpris, habitués que nous sommes aux goûts standardisés, mais très vite, on comprend, on redécouvre les saveurs du fruit, des épices oubliées, ou le parfum des fleurs. On boit du raisin, on avait oublié que cela fût possible.

Soigner et bichonner

Mais pas de vin sans la vigne, comment imaginer un vin libre et propre, exempt de tout intrant, si le raisin récolté n'est pas de qualité exceptionnelle, équilibré, à point de maturité lors de la récolte.

Chez nous, chaque grappe est ramassée manuellement, déposée en caisses pour qu'il n'y ait aucune altération. Les vignes sont soignées, inutile de leur en demander trop; en les respectant, on s'accorde sur la qualité plutôt que le rendement. Entre leurs rangs, multiples variétés de plantes, arrivées là spontanément, ou choisies et implantées. Pas d'azote des grandes compagnies, mais du trèfle, de la vesce, féveroles et autres légumineuses; pas de désherbant, qui rend le sol si triste, et aride, mais des insectes en pagaille, de la vie microbienne, de la vie qui s'active encore et encore sous les ceps.

Tel le pain industriel, bon nombre de vins ne fermentent qu'à l'aide de levures lyophilisées vendues sous vide en sachets. Notre levain à nous, nos levures, sont là, présentes dans la vigne. On les nomme indigènes et qui, par millions, se multiplieront entre elles pour transformer les sucres en alcool et arômes.

Il faut du temps pour appréhender tout cela. Il faut l'envie, la soif de comprendre, s'attacher à la passion qui dévore sans se faire dévorer, sans cesse s'interroger, interroger les amis, confronter les expériences et s'enrichir en tout point de l'expérience de l'autre. Et la faire sienne. Chaque année est différente, aucune vendange ne se ressemble; quelle surprise nous promettent les vignes cette année? Tout peut changer si vite.

Une canicule, de la grêle, des orages incessants. Quoi qu'il advienne, c'est sûr, début septembre les vendanges nous attendent. On s'y attellera ensemble, de la cueillette à la cave, on fera du vin, il sera bon, mais il faudra attendre le printemps pour le savoir.

L'équipe de la Cabrery

Ulenkrug

L'eau vive ... la suite

Il était une fois, il y a 10 000 ans, dans le Mecklembourg-Poméranie-Antérieure, un glacier qui reculait. Il a d'une manière spécifique raboté certains reliefs et entamé le sol avec sa glace épaisse.

La fonte du glacier a ensuite libéré une énorme quantité d'eau, créant les zones marécageuses et les rivières caractéristiques de cette région.

A la recherche d'une autarcie alimentaire, l'État allemand dans les années trente, puis la RDA dans les années soixante-dix, mirent en œuvre de grandes opérations de drainage dans les zones humides, pour les rendre cultivables et surtout accessibles à de grosses machines. L'entretien de ces drainages s'arrêta dans les années quatre-vingt-dix, après la chute du mur.

La ferme d'Ulenkrug, à l'origine un champ de quarante hectares, se trouve dans une de ces zones. Depuis ses débuts en 1996, la coopérative réfléchit sur la gestion de l'eau, l'approvisionnement énergétique et alimentaire. Comment une ferme de trente personnes peut-elle devenir plus indépen-



Trop d'eau: un nouveau drainage pour débloquer la situation

dante en se basant sur les énergies renouvelables, les ressources locales, l'autoproduction, dans un projet écologique adapté au terrain et à la région?



Concevoir l'agriculture autrement

Nombre de solutions y ont déjà été mises en place: une station de phytoépuration pour les eaux usées, la récupération de l'eau de pluie pour arroser le jardin et alimenter un système parallèle d'eaux grises pour les toilettes (et bien sûr des toilettes sèches!). Côté énergie: des panneaux solaires combinés avec une chaudière à bois produisent l'eau chaude, un chauffage central alimente l'ensemble des bâtiments, des panneaux photovoltaïques sont en service, et un projet éolien en cours permettra l'autonomie en production électrique.

Depuis quelques années une vague de phénomènes climatiques extrêmes, combinée au mauvais état des drainages rend les travaux agricoles difficiles à la ferme mais il en est de même pour toute la région. Les hivers étant tardifs et trop doux, la terre ne gèle pas assez. L'accès à la forêt est rendu difficile et nous devons retarder nos camps de bûcheronnage.

Projet d'amis

La bataille de l'eau

Depuis 10 ans, l'association «Passion rurale» construit un lieu alternatif dans les Alpes françaises sur des bases écologiques et féministes. Longo maï connaît ce projet depuis ses débuts et des échanges ont lieu régulièrement. Son défi actuel: s'assurer autonomie et pérennité dans l'accès à une ressource vitale, l'eau.

En 2008, l'association Passion rurale a repris une ancienne colonie de vacances dans le Trièves, pour y

construire un lieu d'écologie pratique, féministe et en autogestion. L'association s'appuie sur une quarantaine

de bénévoles et un noyau d'une quinzaine de membres aux multiples compétences, allant de la plomberie au maraîchage, en passant par l'électricité, l'herboristerie, la réalisation de documentaires, l'ostéopathie ou encore la menuiserie. Tous-tes participent aux activités du lieu: réhabilitation des bâtiments avec l'aménagement de «communs», défrichage, reboisement, terrassement pour les jardins, serre et vergers, organisation d'événements collectifs et publics. La solidité juridique est assurée par une propriété associative sans part individuelle. Pour ce qui est de la dimension économique, la propriété a été achetée sans dette pour permettre une indépendance vis-à-vis des pouvoirs publics et des prêts bancaires. Une production auto-vivrière permet également de réduire les coûts quotidiens et des levées de fonds sont réalisées pour la rénovation du site.

L'eau utilisée par ce lieu vient d'une source plus haut dans la montagne, protégée par un abri et canalisée vers un réservoir intermédiaire 1km en aval. Mais le débit d'eau est limité et inégal, du fait de fuites importantes. Il faut rénover. La région est riche en eau mais à l'échelle du village plus bas dans la vallée, les réseaux sont aussi

en mauvais état, avec beaucoup de pertes. Au lieu d'entretenir les captages et les conduites municipales, la Mairie préempte les petites sources privées comme celle de Passion rurale pour gagner en débit à faible coût. L'eau détournée vers la vallée serait alors traitée, puis remontée par des pompes électriques vers les différents hameaux ... auparavant alimentés par cette eau pure et ce sans technologie! Une absurdité écologique et une mise en danger de l'autonomie des lieux existants. La Mairie, trop pauvre pour investir dans la rénovation de ses propres réseaux, risque bien, dans les années à venir, de céder la gestion de l'eau à Véolia (ex-Vivendi Environnement), firme géante et sans scrupule à l'instar de Nestlé, qui s'implante actuellement dans la région. En cas de préemption, Passion rurale est en bonne position pour conserver un droit d'eau, si elle fait valoir la rénovation de son propre réseau. Ces gros travaux doivent donc être lancés rapidement, avant la reprise par un gestionnaire privé et multinational, méprisant les initiatives autonomes.

L'eau, un bien commun

Concrètement, une partie des travaux a déjà été réalisée en 2017. Il s'agit de la phytoépuration et de la réfection du captage à la source. Pour 2018, les priorités sont la réalisation d'une nouvelle conduite enterrée sur 140 m de forêt pour parer aux fuites les plus importantes ainsi que l'agrandissement du réservoir. Il restera ensuite la mise hors gel du réseau d'eau à l'intérieur du hameau et une canalisation de la source au réservoir avec l'installation d'une micro-turbine pour une petite production électrique.



«Girl power»: pose de la bâche pour la phytoépuration.

Au printemps, nous sommes obligés de garder les troupeaux à l'étable pour protéger les pâturages trop meubles. Le hersage des prairies au tracteur est alors impossible. Le vent et la sécheresse qui les rendront à nouveau praticables ont des effets plus négatifs au jardin. Nos semis desséchés en surface nécessitent de plus en plus d'arrosage, nous contraignant à utiliser davantage l'eau prévue pour l'été.

Ces changements nous obligent à composer entre des périodes où il y a trop d'eau et d'autres pas assez. Différentes situations sur notre terrain appellent des solutions différentes et une autre conception de l'agriculture.

Nous avons déjà pris des mesures: remplacement d'une partie du drainage souterrain, entretien des «Soll» (petits lacs créés après l'ère glaciaire), plantation d'aulnes dans les parties marécageuses, plantation de haies, cultures sur buttes, au jardin et à grande échelle dans les champs, paillage pour garder l'humidité.

La diversification de nos pratiques a été déjà pour nous une solution. Nous sommes confrontés à des changements et la recherche de nouveaux équilibres n'est possible que dans l'adaptation de nos pratiques aux situations nouvelles.

Valentina et Marcel

A travers ce projet, il s'agit bien sûr pour Passion rurale de pérenniser pour longtemps son autonomie en eau sur son domaine. Mais bien plus que cela, il est ici question de défendre un bien commun aussi vital que l'eau contre ses prédateurs qui souhaitent la privatiser à leur bénéfice unique.

Sylvia

Vague de miel

Les abeilles du Montois ont profité des beaux jours de cet été pour engranger des centaines de kilos de nectar et de miellat et nous offrir une récolte de miel exceptionnelle. Nous vous invitons à venir faire vos provisions de miel pour l'hiver chez nous ou à commander miels de fleurs, de forêt et de sapin à la ferme du Montois. pots de 500g Fr. 15.-; 250 g Fr. 8.-; + frais de port.

Adresse postale:

Le Montois 1, 2863 Undervelier
montois@vtxmail.ch



Ukraine

Lutte tenace autour d'un massif montagneux

Imaginez-vous sur un des sommets alpins en regardant vers la vallée, avant que le tourisme d'hiver impose son empreinte sur le paysage. Pas de pylônes, ni de téléskis, ni de canons à neige – que de la forêt et des pâturages à perte de vue.



Pause dans le prodigieux massif de Svydovets: la délégation internationale accompagnée par des membres du comité de «Free Svydovets»

Le 19 juin, c'est le contraire que notre délégation internationale a essayé de faire au cœur du massif de Svydovets dans les Carpates ukrainiennes. Car là, où seules quelques cabanes de bergers témoignent de la présence humaine, des promoteurs, actuellement anonymes, veulent faire pousser un gigantesque domaine skiable. Un complexe touristique est planifié, avec 33 installations de remontées mécaniques et 230 km de pistes. S'ajoutent à cela plus de 60 hôtels, des centres commerciaux, des parkings de plusieurs étages et même une piste d'atterrissage pour de petits avions. Une ville de taille moyenne, conçue pour 28 000 touristes et 5 000 employés, sortirait de terre au détriment des 14 000 ha de forêts qu'il faudrait abattre en conséquence.

Tout ceci se passe dans une région qui subit des coupes rases depuis des décennies. Des autorisations de coupes sur des surfaces immenses de forêts d'Etat sont délivrées sous le prétexte que la forêt serait attaquée par des parasites. Une forte érosion des sols, des glissements de terrain et des inondations s'ensuivent. L'équilibre hydrologique de toute la région risque d'être influencé, car les sources des fleuves Tissa et Tereswa se trouvent dans le massif de Svydovets.

Quelques habitants courageux de Lopuchowo, l'un des trois villages touchés par la station de ski, ainsi que des activistes d'associations écologiques ukrainiennes, des juristes et des membres de Longo maï luttent contre ce gigantesque centre touristique et les coupes illégales. Ils se sont réunis dans le groupe d'initiative Free Svydovets et s'engagent pour une gestion écologique de la forêt et un tou-

risme doux dans les Carpates. C'est pour mieux connaître la situation sur place et pour soutenir les demandes de Free Svydovets que nous sommes allés sur place avec des représentants d'ONG de France, d'Autriche et de Suisse.

Nous avons vite senti l'ambiance tendue sur place et compris que l'opposition au projet pour les habitants du lieu n'était pas simple: au dernier moment, il a fallu changer d'itinéraire, parce que des bûcherons riquetaient de bloquer les routes. Après trois heures de détours sur de mauvais chemins, les membres de Free Svydovets ont pu nous amener au cœur du massif, là où le complexe de ski est planifié, et nous ont expliqué les nombreuses conséquences néfastes auxquelles il faut s'attendre.

Alerter au-delà des frontières

Le lendemain, nous avons participé à une conférence de presse de Free Svydovets suivie par un grand nombre de journalistes de médias locaux, régionaux et nationaux. Les articles et les communiqués parus ont enfin permis de rendre publics, en Ukraine, les effets de ce projet contesté.

En tant que délégation invitée nous avons exprimé nos inquiétudes par rapport à ce projet gigantesque, même si nous comprenons qu'un développement économique est nécessaire dans cette région touchée par l'exode rural et la pauvreté. Les sommets du massif de Svydovets culminent à moins de 2 000 m et les expériences en Suisse et en Autriche montrent que les domaines de ski à ces altitudes sont confrontés aux problèmes du changement climatique et doivent lutter pour leur survie. Il a également été

mentionné que la population locale n'a pas été suffisamment informée et que l'origine des finances pour le projet n'est pas connue publiquement.

Les membres ukrainiens de la délégation, Bogdan Prots du WWF Ukraine et l'avocat Sergey Voychenko, ont à leur tour exposé leurs critiques. C'est cet avocat qui représentera prochainement la cause de Free Svydovets devant la Cour suprême d'Ukraine.

A l'heure des questions des journalistes, c'est le président du Conseil de district de Tyachevo, Ivan Fabritsi, qui a pris la parole en premier; avec un discours fleuri, il a argumenté en faveur des avantages économiques du projet pour la région. Il n'a cependant pas su répondre lorsqu'il a été interrogé sur les promoteurs et les financiers du projet. Il a prétendu ne pas les connaître, ce qui paraissait peu crédible, suite à son plaidoyer passionné pour la station de ski.

Free Svydovets est l'un des premiers mouvements de protestation nationale pour l'environnement en Ukraine. Par une campagne de lettres au président d'Ukraine que de nombreuses personnes ont envoyées, nous avons pu soutenir les activistes sur place. Cet automne, nous lançons une pétition, avec le Bruno Manser Fonds qui participait à la délégation, pour préserver la nature et l'environnement exceptionnel dans ces forêts des Carpates.

Esther

Pétition

Merci de signer et de faire signer la pétition jointe à ce journal. Elle sera remise cet automne même à l'ambassade d'Ukraine en Suisse.

Mas de Granier

Au four et au moulin

Le Mas de Granier, un petit îlot dans une mer de modernité en Crau, bien connu pour son foin et ses moustiques, mais aussi pour son pain! Blague à part, parmi les secteurs en développement, le pain figure en tête de liste. Ce pain, outre sa fonction nutritive, arbore aussi une dimension politique. Il permet de communiquer sur la valorisation des variétés anciennes de blés cultivées à Longo maï, sur les revendications du droit de mouture à la ferme, du refus des normes imposées... Une petite équipe réfléchit et œuvre en la matière pour offrir à la coopérative et aux alentours un pain de qualité. Pour ce faire, tous les maillons de la chaîne sont étudiés minutieusement.

Au sujet de la farine, jusqu'alors, c'est le moulin du Tyrol, véritable pièce de collection, qui s'y collait. Cet édifice tout de bois vêtu, s'avère non seulement esthétique, mais aussi fonctionnel. Néanmoins, l'envie d'améliorer la qualité de travail et de la farine nous a amenés vers un moulin de Type Astrié.

Ce modèle a été pensé, dessiné, et conçu par deux érudits de blé, génies de la bricole, les frères Astrié. Ils ont pensé le moulin d'une part pour qu'il participe à l'amélioration qualitative de la farine et, d'autre part, pour qu'il permette l'autonomie des paysans en matière de farine. En effet, ce moulin de petite taille, outre sa facilité d'utilisation et son ergonomie, contribue à l'indépendance des petites meuneries à la ferme face à l'industrialisation de la meunerie et ses dangers d'uniformisation.

Autour d'eux, un collectif de paysans, boulangers et meuniers gravite et se rencontre annuellement. C'est l'occasion de partager les pratiques respectives, les conseils, mais aussi plus largement les préoccupations et



Du grain à moudre!

les enjeux de la filière. Cette année, il était question des normes sanitaires. De celles, menaçantes, qui pourraient être imposées imminemment par les minoteries industrielles inquiètes devant l'augmentation du nombre de paysans boulangers. De celles qui ne sont pas adaptées, ni à la taille de nos fermes, ni à l'emploi de nos moulins. De celles qui nous asservissent, nous contraignent, nous astreignent. De celles qu'on refuse.

L'enjeu à venir réside dans les résistances via le renforcement des réseaux autour des farines, l'aide à l'installation, l'entraide devant les contrôles, l'affirmation commune de règles de conduite d'un atelier de meunerie à la ferme, de diffusion de l'information...

Au Mas, l'acquisition du nouveau moulin nous a permis de nous rapprocher de cette poignée de passionnés. Il reste encore du grain à moudre!

Clarisse et Johannes

Longo maï en Provence

Que ça dure longtemps!

Les fermes de Longo maï, un réseau de dix coopératives autogérées, axées sur l'agriculture et l'artisanat sont le fondement de notre engagement social et culturel dans les régions où elles sont situées et bien au-delà. Tous les ans, les coopératives de Longo maï accueillent plusieurs centaines de personnes venues découvrir une autre manière de vivre en société et en collectif. Certains désirent ici tenter la vie en commun et ses implications; d'autres sont là pour apprendre une activité spécifique. Ce sont surtout des jeunes qui, ressentant les conséquences d'une situation économique très tendue, cherchent des perspectives pour leur avenir. Quelques uns parmi eux souhaitent rester. Au fil des années, Longo maï s'est énormément agrandi et est ainsi devenu une communauté multigénérationnelle. Pour continuer à construire le futur ensemble, nous nous sommes rencontrés cet été durant une semaine sur la coopérative le Pigeonnier-Grange neuve (Provence). Les échanges étaient denses et créatifs. Ceci a été rendu possible grâce au groupe du Tarn et leurs amis qui nous ont régalez matin, midi et soir de succulents repas et grâce à d'autres parmi nos enfants adultes qui ont pris la responsabilité des fermes pendant une dizaine de jours. Les parents des enfants en bas âge et des bébés ont organisé une crèche pour les garder à tour de rôle, une bonne occasion

pour se rapprocher. Les thèmes de ces rencontres ont été fixés quelques mois auparavant, préparés ensuite par une coopérative ou un groupe intercoopératif. Il était important d'apprendre à mieux se connaître et de savoir comment chacun et chacune imaginent sa vie dans le futur de Longo maï. Afin que les coopératives restent initiatrices d'une économie solidaire, de nombreuses actions de contestation et de campagnes de solidarité à travers le monde. L'idée a surgi de créer un «marché des possibles», pour soutenir des groupes plus petits en Transcarpatie et en Roumanie dans leur recherche pour trouver une troisième voie entre le capitalisme débridé et le nationalisme post-soviétique. Un autre thème important concernant l'économie des coopératives était de réfléchir aux activités intéressantes à développer en vue d'une plus forte valeur ajoutée, sans rompre avec la cohérence de la philosophie et des principes de Longo maï; dans quels domaines réduire les dépenses, épargner, ainsi que développer nos propres sources énergétiques. Nombreuses nouvelles pistes sont à creuser mais aussi d'anciennes à repenser. Avec l'assurance que cette rencontre était un grand pas en avant pour que Longo maï dure longtemps et que nous continuerons à construire des mondes solidaires, chacune et chacun s'en est retourné dans sa coopérative.

Elke

Roumanie

Accueil à la grange culturelle

La grange culturelle se réjouit de vous accueillir! La grange culturelle est située au coeur du massif montagneux transylvanien. Ce bâtiment est aménagé pour l'organisation de conférences, avec des infrastructures pour des séminaires, une cuisine et des installations sanitaires. Le jardin du moulin offre de grands espaces pour des activités en plein air. Dans le cadre d'un projet encouragé par la DDC*, nous avons ouvert la grange culturelle à Hosman, depuis déjà un an, comme centre de formation et de réunion. Elle fait partie du vieux moulin que nous faisons fonctionner depuis bientôt 15 ans. Hosman est située au centre de la Roumanie, à une demi-heure de route de Sibiu, facile à atteindre en voiture ou en transports publics.

Près de 200 mètres carrés sont dédiés à des initiatives citoyennes, des séminaires, des concerts et des pièces de théâtre. La grange culturelle dispose d'une salle de plus de 75 places et de trois petits espaces complémentaires. Près d'une cuisine bien aménagée, nous avons bien sûr pensé à des toilettes et à une salle de bain. Et, en plus de l'accès usuel à Internet, l'entrée au jardin du moulin est gratuite.

L'année passée, des ateliers de souffleur de verre et de feutre, ainsi que des animations pour enfants ont eu lieu



Puiser dans son imagination et s'évader

à la grange. Des initiatives citoyennes et des producteurs s'y sont rencontrés. Ici se réalisent de magnifiques concerts tout autant que des séminaires internationaux de groupes de chercheurs. Ainsi cette première année a bien commencé! Mais il y a encore de la place pour d'autres activités. Donc si tout cela vous a donné envie d'organiser ici de nouveaux séminaires, des stages ou des rencontres, n'hésitez pas à nous contacter! Jusqu'à 60 personnes peuvent être hébergées sur place ou dans les environs proches.

Jochen

Contact par e-mail: hd@hosman-durabil.org; par téléphone: +40-740-959-389

* DDC: Direction du Développement et de la Coopération

Stands de Noël en Suisse

A partir de fin novembre et durant le mois de décembre nous sillonnons la Suisse avec nos stands garnis d'une gamme de produits riche et colorée. Pour bon nombre d'entre vous, c'est l'occasion d'acheter des cadeaux de Noël, de s'approvisionner en conserves et autres délices ou de rencontrer les gens de Longo maï sur le stand. Deux groupes seront en route, en Suisse alémanique et en Suisse romande. Le calendrier ci-dessous vous indique où nous trouver. Nous attendons encore les autorisations officielles pour quelques dates et lieux.

La Chaux-de-Fonds	22. - 24.11.	Place Espacité
Yverdon-les-Bains	27.11.	Marché hebdomadaire
Renens	28.11.	Place du marché
Martigny	29.11.	Marché hebdomadaire
Sion	30.11.	Marché hebdomadaire
Fribourg	1.12.	Marché du St. Nicolas
Lausanne	6. - 8.12.	Rue Haldimand
Vevey	11. / 12.12.	Marché hebdomadaire
Genève	13. - 16.12.	Illôt 13
Neuchâtel	21. / 22.12.	Rue du Temple-Neuf

Pour le programme définitif regardez www.prolongomai.ch ou téléphonez à la ferme du Montois: 032 426 59 71

nouvelles de Longo maï, 3x par an

Rédaction: Elke Furet, Babette Stipp
Production: Michael Rössler
Impression: Ropress, Zürich

Longo maï, c.p. 1848, CH-4001 Basel
Tel.: +41 (0) 61 262 01 11, ccp 40-17-9
info@prolongomai.ch
www.prolongomai.ch

Le Montois 1, CH-2863 Undervelier
Tél. +41 (0) 32 426 59 71

Grange Neuve, F-04300 Limans
Tél. +33 (0) 4 92 73 05 98

Hof Ulenkrug, Stubbendorf 68,
D-17 159 Dargun
Tél. +49 (0) 39 959 23 881

Hof Stopar, Lobnik 16, A-9135 Eisenkappel
Tél. +43 (0) 42 38 87 05